

Rezept

Mini-Räucherlachs-Burger

Ein Rezept von Mini-Räucherlachs-Burger, am 28.06.2026

Zutaten

1 Blätterteigrolle	1 Ei (Eigelb)
2 EL ungesüßte Mandelmilch	3 EL Sesamsamen
40 g Schlagsahne	75 g Meerrettichfrischkäse
2 TL Zitronensaft	1 Prise Salz
etwas Pfeffer	200 g Räucherlachs
50 g Blattspinat	1 Gurke

Außerdem

Holzspieße

Rezeptinfos

Portionsgröße 40 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 43 kcal, 3 g F, 2 g EW, 2 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Den Blätterteig ausrollen und mit einem runden Ausstecher (ca. 4 cm Durchmesser) so viele Kreise wie möglich ausstechen. Die ausgestochenen Kreise auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
3. Das Ei trennen. Eigelb mit der Milch verquirlen und die Blätterteigkreise damit bestreichen. Danach mit den Sesamsamen bestreuen.
4. Die Blätterteig-Burger bei 200°C Ober- und Unterhitze 13 bis 15 Minuten backen, bis sie eine schöne, goldbraune Farbe haben. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
5. Für die Creme die Sahne in einer mittelgroßen Schüssel aufschlagen. Den Meerrettichfrischkäse und Zitronensaft hinzugeben und alles gut verrühren. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Wenn die Blätterteig-Burger abgekühlt sind, diese vorsichtig quer durchschneiden. Die untere Hälfte mit der Sahne-Frischkäse-Creme bestreichen (nicht zu viel, sonst schmeckt man den Räucherlachs nicht mehr). Nun den Räucherlachs in Streifen schneiden, die so breit wie die Mini Burger sind.

7. Gurke und Spinat waschen und trocken tupfen.

8. Nun geht es ans Belegen. Ein Stück vom Räucherlachs, ein Blatt Spinat und eine Scheibe Gurke auf den Burger legen. Abschließend die obere Hälfte wieder daraufsetzen und mit einem Holzspieß fixieren. Fertig!